nouvelle collection

Livrets **Benberim**

La nouvelle collection qui vous est proposée par Mme BENBERIM se présente en petits livrets qui viendront enrichir son éventail de livres culinaires ainsi que votre savoir.

Dans ce livret, nous allons rompre avec tout ce qui est coûteux. Nous vous proposons de réussir, avec de petits moyens, des gâteaux qui viendront garnir votre table et l'embellir. Donnez libre cours à vos envies en choisissant votre gâteau préféré.



El-Ibdaâ
édition & diffusion

ISBN: 978-9961-9542-8-7

nouvelle collection

Livrets

Benberim

Spécial gâteaux secs 01



El-Ibdaâ

Dépôt légal : 400-2009 ISBN 978-9961-9542-8-7

Livrets

nouvelle collection

Benberim

SOMMAIRE

par Mme BENBERIM Saïda



Batonnets au Chocolat



Ingrédients

- 250 g de beurre
- 120 de sucre fin
- 360 g de farine
- 02 C. à café de levure tamisée (03g)
- 02 C. à soupe de lait
- 120 g de chocolat haché

Pour le décor :

- 100 g de chocolat noir.
- 50 g de pistaches moulues.

Préparation

Travailler le beurre, le sucre et le lait en crème blanchâtre. Incorporer la farine, la levure et le chocolat haché. Ramasser rapidement la pâte avec les mains et mettre au frais 30 mn.

Préchauffer le four à 180°.

Reprendre la pâte, peser des boules de 20g, ensuite façonner des bâtonnets de 1 cm d'épaisseur, de 8 cm de long et de 1,5 cm de large. Les disposer dans un plat et enfourner au four préchauffé pendant 20 mn environ. Laisser refroidir.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat noir dans un récipient posé sur une casserole d'eau frémissante.

Tremper les deux bouts des bâtonnets dans du chocolat, puis dans la pistache moulue. Laisser sécher sur du papier cuisson.



Biscuits Fourrés au Chocolat





Ingrédients

Pâte :

- 250 g de farine
- 30 g de cacao
- 125 g de beurre mou
- 100 g de sucre glace
- 02 jaunes d'œufs
- 01 pincée de sel
- 01 C. à café d'extrait de vanille.

La ganache :

- 100 g de chocolat noir
- 01C. à soupe de sirop de glucose
- 25 g de beurre mou
- 100 g de pistache ou amandes torréfiées et concassées.

Préparation

Dans un récipient, tamiser la farine, le cacao et le sucre glace. Incorporer le beurre, la pincée de sel, l'extrait de vanille, malaxer avec les bouts des doigts, mouiller avec les jaunes d'œufs et ramasser la pâte sans plus tarder. Couvrir de papier alimentaire et mettre au frais 30 mn.

Reprendre la pâte et sur un plan de travail saupoudré de farine, l'abaisser sur une épaisseur de 3mm.

Découper avec un emporte pièce rond de 5 cm de diamètre les biscuits, puis les disposer dans le plat en laissant un petit espace entre eux.

Enfourner et cuire pendant 15 mn à 160°. Laisser refroidir les biscuits sur une grille à pâtisserie.

Préparer la ganache en faisant fondre le chocolat dans un bain-marie. Hors du feu, ajouter le glucose et le beurre, mélanger avec une cuillère en bois pour avoir une ganache bien lisse. Réfrigérer pendant 10 mn.

Badigeonner la surface d'un seul biscuit de ganache et l'assembler avec l'autre. Appuyer de manière que la ganache couvre le pourtour des biscuits. Les rouler dans les pistaches ou les amandes. Voir photo.

Saupoudrer la surface de sucre glace.

Biscuits à l'Orange





Ingrédients

- 300 g de farine
- 50 g de maïzena
- 200 g de margarine ramollie ou bien de beurre mou
- 120 g de sucre glace
- 01 C. à café d'extrait de vanille
- 01 C. à café de zeste d'orange
- ½ sachet de levure (5g).

Garniture :

- 30 g de beurre
- 180 g de sucre glace
- 05 à 6 C. à soupe de jus d'orange
- 01 C. à café de zeste d'orange
- Quelques cerises confites.

Préparation

Battre la margarine avec le sucre glace, l'extrait de vanille et le zeste d'orange. Ajouter la farine tamisée avec la levure et la maïzena. Ramasser la pâte. Façonner des boules de 20 g, les aplatir avec un moule spécial fleur (voir photo), garnir le centre de chaque biscuit de copeaux de cerises confites.

Faire cuire dans un four préchauffé à 150° jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée.

Préparer la garniture en battant le beurre avec le sucre, le jus et le zeste d'orange jusqu'à obtention d'une crème très légère au goût orange.

Coller les gâteaux deux par deux après les avoir enduit de crème.

COOKIES





INGRÉDIENTS

- 150 g de sucre glace
- 150 g de beurre
- 80 g de noisettes torréfiées et concassées
- 80 g d'amandes torréfiées et concassées
- 01 œuf de 55 g
- 01 paquet de levure
- 200 g de farine tamisée
- 200 g de chocolat concassé ou bien des pépites de chocolat.

PRÉPARATION

Avec un batteur électrique, battre le beurre, le sucre, ajouter l'œuf et continuer à battre jusqu'à obtenir une sorte de crème au beurre.

Ajouter les fruits secs, la farine, la levure et le chocolat.

Ramasser la pâte avec une spatule en bois. Couvrir de film et placer au frais pendant 1 heure. (Très important)

Reprendre la pâte, façonner des boulettes de la grosseur d'une mandarine, les disposer dans un plat en les espaçant, sachant que pendant la cuisson les cookies en tendance à s'étaler.

Enfourner dans un four préchauffé à 180° pendant 20 mn. Ils doivent être croustillants et avoir une couleur dorée.



Demi - Lune



Ingrédients

- 200 g de beurre ou margarine ramollie
- 200 g de sucre glace
- 450 g de farine
- ½ paquet de levure chimique
- 250 g de noisettes grillées et hachées
- 01 œuf de 55 g + 1 jaune
- 01C. à café d'extrait de vanille
- 01 pincée de sel.

Préparation

Battre le beurre et le sucre avec un batteur électrique, ajouter les œufs, la pincée de sel et l'extrait de vanille. Incorporer les noisettes avec la farine et la levure tamisées.

Ramasser la pâte en boule.

Façonner des boules de la grosseur d'une noix (25 g) puis former des demi – lunes, disposer sur un plat non graissé. Enfourner au four à 180° pendant 15 mn.

Dès la sortie du four, saupoudrer les copieusement de sucre glace.

Remarque : Vous pouvez décorer vos gâteaux avec la moitié de cerises et de cacahuettes (voir photo) et après cuisson, les plonger dans du miel très léger.

Doigts à la Farine





Ingrédients

- 250 g de beurre mou ou margarine ramollie
- 60 g de sucre glace
- 01C. à café d'extrait de vanille
- 01 pincée de sel
- 100 g de maïzena
- 250 g de farine

Pour le décor :

- 50 g de chocolat noir
- 50 g de chocolat blanc

Préparation

Travailler en crème le beurre et le sucre glace, l'extrait de vanille, la pincée de sel, ajouter la maïzena et la farine. Ramasser la pâte, remplir une poche à douille cannelée n° 14 et dresser directement sur le plateau des doigts de 8 cm de long.

Cuire au four moyen à 150° jusqu'à ce que les gâteaux changent de couleur.

Démouler sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir.

A l'aide de deux cornets remplis de chocolat noir et blanc, décorer vos biscuits en faisant le mouvement de va et vient.

Remarque : A défaut de poche à douille, vous pouvez confectionner des doigts avec vos mains.

Gateaux Fourrés aux Noix



Ingrédients

Pâte :

- 250 g de margarine ramollie
- 350 g de farine
- 50 g de sucre glace
- 03 à 5 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 01C. à café de vanille.

Farce :

- 200 g de dattes dénoyautées hachées
- 50 g d'amandes grillées concassées
- 100 g de noix moulues
- 20 g de beurre
- 01 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 01 C. à dessert d'extrait de vanille
- Quelques cerneaux de noix pour le décor.



Préparation

Tamiser la farine et le sucre glace, incorporer la margarine, l'eau de fleurs d'oranger et la vanille.

Ramasser la pâte, couvrir de papier alimentaire et réserver au frais.

Pendant ce temps, préparer la farce en mélangeant dans un récipient les dattes, les amandes, les noix, le beurre, l'eau de fleurs d'oranger et la vanille. Travailler le tout pour obtenir une farce maniable. Former de petites boules de la grosseur d'une bille. Couvrir de papier alimentaire et réserver.

Reprendre la pâte et former des boules de la grosseur d'une noix (30 g). Farcir la pâte avec la boule de farce. Bouler la pâte de manière à couvrir complètement la farce.

Avec une pince spéciale gâteaux, pincer toute la pièce en couronne. Décorer le milieu du gâteau avec un cerneau de noix collé avec un peu de blanc d'œuf.

Cuire dans un four préchauffé à 150° pendant 20° mn environ.



HALWAT ETTABAA



INGRÉDIENTS

- 200 g de margarine ramollie
- 200 g de sucre fin
- 01 pincée de sel
- 01 C. à dessert de zeste de citron
- 01 C. à dessert d'extrait de vanille.
- 03 œufs de 55 g chaqu'un
- 01 paquet de levure
- 600 g de farine

PRÉPARATION

Travailler la margarine avec le sucre en pommade, ajouter les œufs, la pincée de sel, l'extrait de vanille, le zeste de citron et continuer de travailler. Incorporer la farine tamisée avec la levure et ramasser la pâte en boule.

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sur une épaisseur de 1 cm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Avec des découpoirs de forme cœur, trèfle, découper les pièces, les disposer dans un plat allant au four, badigeonner toute la surface avec un œuf entier mélanger à 1 C. à soupe de lait.

Saupoudrer le milieu de chaque pièce de sucre cristallisé, puis enfourner au four préchauffé, jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur dorée.

[illegible]



- 200 g de beurre mou
- 100 g de sucre fin
- 04 jaunes d'œufs
- [illegible]
- [illegible]
- 01 C. à dessert d'extrait [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

Pour le décor :

- 300 g d'amandes non mondées et concassées
- Quelques amandes [illegible]
- [illegible] fleurs d'oranger.

INGRÉDIENTS



Préparation

Dans une terrine, mélanger le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

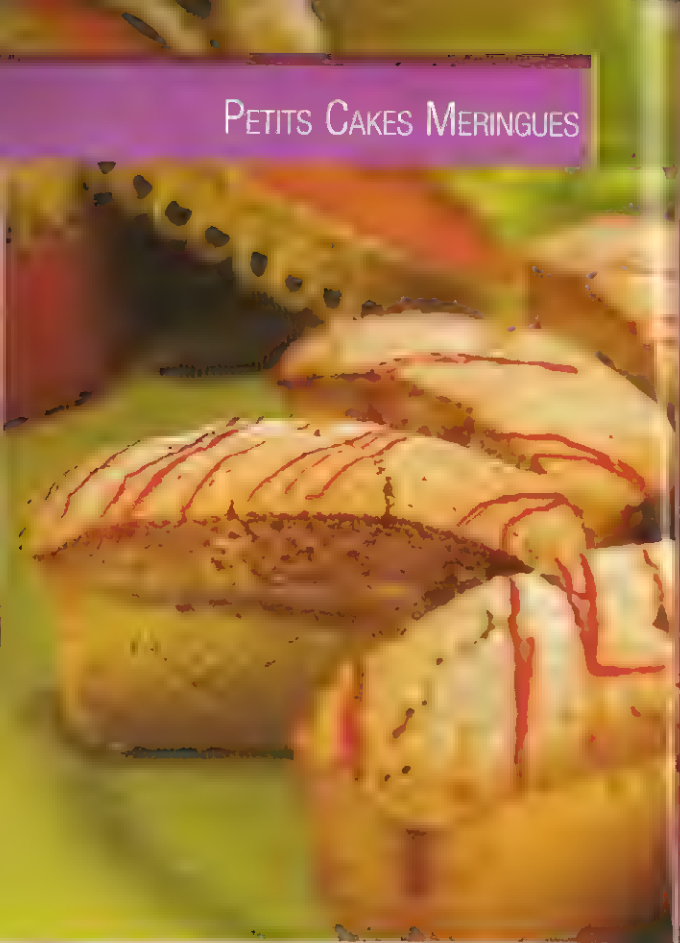
Ajouter les jaunes d'œufs, la pincée de sel, l'extrait de vanille et le zeste de citron.

Continuer de mélanger en incorporant les amandes, la farine tamisée et la levure.

Ramasser la pâte. Façonner des boules de 30 g, les passer dans le blanc d'œuf battu, ensuite les rouler dans les amandes concassées.

Insérer au milieu de chaque gâteau une amande. Placer dans un plat graissé et fariné, puis faire cuire au four préchauffé pendant 20 mn en surveillant la cuisson.

Dès la sortie du four, laisser quelques minutes, ensuite tremper dans du miel tiède avec l'eau de fleurs d'oranger. Faire égoutter sur une grille à pâtisserie, placer dans des caissettes étanches.



Petits Cakes Meringues



Ingrédients

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- 04 blancs d'œufs
- 150 g de confiture au choix abricot ou fraise
- 160 g de sucre glace
- 200 g d'amandes en [illegible]

Préparation

Battre ensemble le beurre et le sucre en pommade, ajouter les jaunes d'oeufs en continuant de battre. Incorporer le mélange farine, levure, sel et l extrait de vanille, le tout tamisé pour obtenir une pâte molle.

Peser des boules de 30 g, garnir des moules carrés, rectangles ou ronds graissés et farinés. Voir photo.

Faire une fente au milieu et la remplir de confiture. D'autre part, monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, ajouter le sucre glace tamisé par petite quantité jusqu'à formation d'une neige ferme en dernier, ajouter la poudre d amandes délicatement.

Etendre cette neige sur la confiture à l'aide d'une poche à douille sans trop appuyer.

Enfourner au four chaud à 140° pendant 40 mn environ. Après cuisson, laisser complètement refroidir, ensuite démouler.

Petits Fours au Sesame et à la Confiture





Ingrédients

- 250 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre fin
- 01 C. à dessert d'extrait d'amandes douces
- 01 pincée de sel
- 300 g de farine
- ½ pot de confiture d'abricot + colorant rouge
- 200 g de graines de sésame

Préparation

Travailler en crème le beurre et le sucre avec le batteur, ajouter l'extrait d'amandes la pincée de sel, la farine tamisée. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte souple.

Former des boules de 25 g, les rouler dans les graines de sésame et les disposer sur une plaque. Faire un creux au centre des gâteaux avec le bout d'une cuillère en bois, les remplir à moitié de confiture colorée, et placer au four préchauffé à 160°, jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée.

Après cuisson, décorer le creux des gâteaux avec le reste de la confiture et placer dans des caissettes

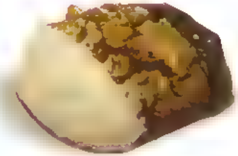
Remarque :

- Le beurre peut être remplacé par de la margarine molle

- Les graines de sésame peuvent être remplacées par des amandes concassées.

Petits Fours aux Noix





Préparation

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie et réserver. A l'aide d'un batteur électrique, battre la margarine ramollie avec le sucre et l'œuf jusqu'à obtenir une pommade.

Incorporer la farine, la levure tamisées, les noix hachées et le chocolat.

Malaxer pour obtenir une pâte molle. Façonner des boules de 30 g.

Badigeonner la moitié de la boule de blanc d'œuf, ensuite garnir de noix concassées.

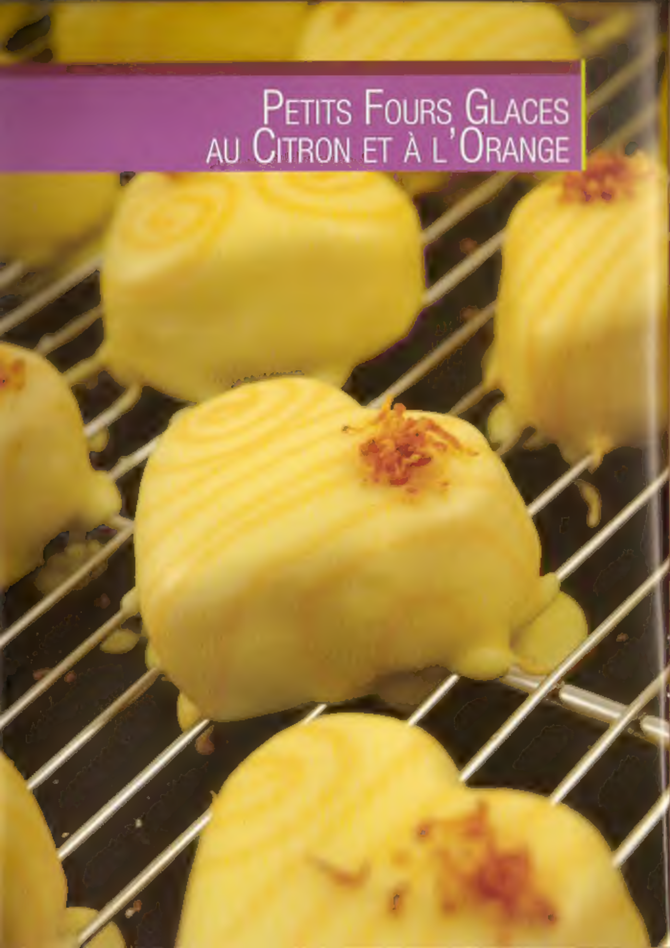
Disposer les pièces dans un plat en les espaçant et mettre au four chaud pendant 15 mn en surveillant la cuisson.

Laisser refroidir complètement. Pendant ce temps, faire fondre les deux (2) chocolats séparément.

Plonger la moitié de chaque gâteau dans le chocolat noir, laisser sécher puis refaire la même opération avec le chocolat blanc pour l'autre moitié.

INGRÉDIENTS

Petits Fours Glaces au Citron et à l'Orange



Ingrédients

- 600 g de farine
- 350 g de margarine ramollie
- 200 g de sucre fin
- 03 jaunes d'œufs de 20 g chaqu'un
- Zeste d'un citron et d'une orange
- 01 paquet de levure chimique

Glaçage :

- Le jus d'un citron et d'une orange (1/2 verre)
- 800 g de sucre glace environ
- 02 blancs d'œufs
- Colorant alimentaire jaune et orange.



Préparation

Battre avec un batteur, la margarine et le sucre en crème blanchâtre.

Ajouter les jaunes d'œufs un par un, les deux zestes et continuer de battre.

Quant la composition devient homogène, ajouter la farine et la levure tamisées.

Ramasser la pâte en boule. Sur le plan de travail fariné, l'étaler avec le rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 2 cm.

Avec des emporte pièces, découper les gâteaux en forme de cœurs et de ronds de 4 cm de diamètre. Les disposer dans un plat et enfourner dans un four préchauffé à 150° pendant 30 mn en surveillant la cuisson.

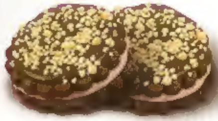
Préparer le glaçage en mélangeant avec une cuillère en bois le jus des deux agrumes filtrés, avec le blanc d'œuf, ajouter le sucre glace tamisé en petite quantité jusqu'à ce que ce dernier soit lisse. Réserver une petite tasse de ce glaçage et la colorer avec le colorant et l'arôme orange.

Colorer l'autre glaçage avec le colorant jaune dilué dans l'arôme citron.

Glacer les petits fours refroidis, les placer sur une grille et laisser sécher quelques minutes, puis procéder au décor avec le glaçage orange en faisant des ziz zag ou des parallèles etc (voir photo).

Sables au Chocolat





Ingrédients

Pâte :

- 180 g de margarine ramollie
- 180 g de sucre glace
- 300 g de farine
- ½ paquet de levure (5 g)
- 40 g de cacao
- 05 à 6 C. à soupe de lait.

Crème à fourrer

- 01blanc d'œuf
- 250 g de sucre glace
- 40 g de beurre extrait de fraise
- Chocolat noir pour décorer.

Préparation

Travailler à la main la margarine et le sucre en pommade. Ajouter le mélange, farine, levure et cacao tamisés. Mouiller avec le lait jusqu'à obtention d'une pâte molle. Couvrir de film alimentaire et réfrigérer pendant 30 mn.

Reprendre la pate et sur un plan de travail saupoudré de farine, l'abaisser sur une épaisseur de 3 à 4 mm et à l'aide d'emporte pièce cannelé ou bien uni, découper des ronds de 4 cm de diamètre.

Placer dans un plat et faire cuire à 160°. Laisser refroidir.

Pendant ce temps, préparer la crème avec les ingrédients donnés avec un fouet manuel jusqu'à obtenir une crème épaisse.

Tartiner les sablés de crème en les assemblant deux par deux, ensuite glacer la surface avec le chocolat fondu au bain – marie et décorer d'amandes torréfiées et concassées.

Remarque : vous pouvez saupoudrer la surface des sablés de cacao.

Triangles Roules





Ingrédients

- 250 g de farine
- 80 g de sucre glace
- ½ paquet de levure chimique (5g)
- 01 jaune d'œuf
- 01 C. à café d'extrait de vanille
- Quelques C. à soupe de lait
- 80 g de beurre.

Garniture :

- 80 g de noix de coco moulue
- 50 g de sucre glace
- 01 C. à soupe de cacao
- 02 à 03 C. à soupe le lait.

Préparation

Tamiser la farine, la levure et le sucre. Faire une fontaine, verser le jaune d'œuf, l'extrait de vanille la pincée de sel et le beurre mou. Mouiller avec le lait pour obtenir une pâte maniable. Couvrir de papier alimentaire et placer au frais 30 mn.

Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients de la garniture.

Placer dans un récipient et couvrir. Reprendre la pâte, l'étaler sur un plan de travail légèrement fariné, sur une épaisseur de 2 mm. Confectionner un rectangle de 30 cmX20 cm, garnir toute la surface d'une fine couche de garniture, rouler pour obtenir un boudin de 4 cm de diamètre. Découper des triangles de 4 cm de base.

Cuire au four 30 mn environ. Laisser refroidir, puis glacer avec le chocolat noir fondu. Décorer le centre du gâteau avec la noix de coco grillée au four avec quelques gouttes de jus de citron.

Ecole Benberim

Présentation

Ecole Benberim est une école de formation privée, agréée par l'état, spécialisée en pâtisserie orientale, occidentale et cuisine, fondée et dirigée par Mme BENBERIM Saïda.

Formations

L'établissement assure diverses formations;



- Pâtisserie Orientale
- Pâtisserie Occidentale
- Cuisine universelle
- Spécialité syrienne
- Gâteaux secs
- Viennoiserie
- Pizza
- Décoration florale des gâteaux orientaux
- Perfectionnement en pâtisserie occidentale Gâteaux
- pour diabétiques
- Formation à la carte
- Initiation pour enfants

Ecole Benberim
Coopérative Essalem, villa n°51, Aïn Naâdja, Alger.
Tél. : 021 40 50 64 / Fax : 021 40 50 63

El-Ibdaâ

El-Ibdaâ, Edition & Diffusion de livres
BP : 107, 16331 Aïn Naâdja, Alger, Algérie - Tél.: 0661 56 89 97 / 0661 22 89 97